BP5003001
BP5003021
BP5303001
BP5303071
BP5303151

NL Gebruiksaanwijzing

Downloaded from www.vandenborre.be

AEG

perfekt in form und funktion

Downloaded from www.vandenborre.be

INHOUD

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE 3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT 7
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK 8
5. DAGELIJKS GEBRUIK 8
6. KLOKFUNCTIES 10
7. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES 12
8. EXTRA FUNCTIES 12
9. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS 13
10. ONDERHOUD EN REINIGING 26
11. PROBLEMEN OPLOSSEN 29

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.aeg.com

Registreer uw product voor een betere service:
www.aeg.com/productregistration

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.
Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.
De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.

Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

Downloaded from www.vandenborre.be

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

Downloaded from www.vanbenborre.be

- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Overtollige voedselresten moeten verwijderd worden alvorens de pyrolytische reiniging te starten. Verwijder alle onderdelen van de oven.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrail in de omgekeerde volgorde.

2. ⚠ VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage

⚠ **WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.2 Gebruik

WAARSCHUWING!
Gevaar op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Houd de deur van het apparaat altijd dicht als het apparaat in werking is.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:

  – zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.

  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.

  - Plaats geen water direct in het hete apparaat.

  - Haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.

  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het emaille heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.

2.3 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.

Downloaded from www.vanenborre.be

- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Pyrolytische reiniging

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brandwonden.

- Voordat u de pyrolytische zelfsreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
  - Eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst vet / afzetttingen
  - Eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus, zijrails, etc., die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met antiaanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, etc.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt zeer heet.
- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van kookresten en constructiemateriaal kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:
  - Zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
  - Zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.
  - Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief zuigelingen of personen met medische aandoeningen.

2.4 Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

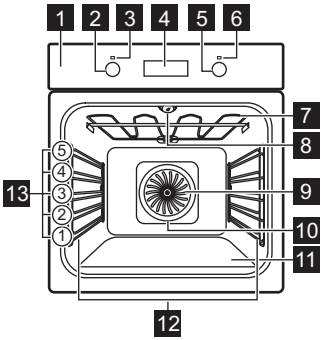
Downloaded from www.vandenborre.be

2.5 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

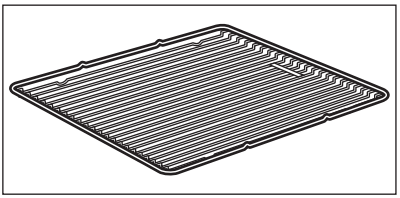
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

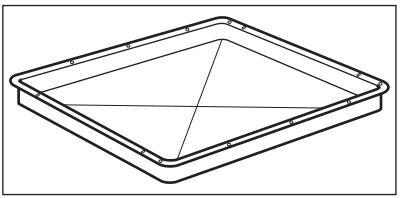


1 Bedieningspaneel
2 Knop voor de ovenfuncties
3 Power lamp/symbool
4 Elektronische tijdschakelklok
5 Knop voor de temperatuur
6 Stroomlampje
7 Verwarmingselement
8 Lampje
9 Ventilator
10 Verwarmingselement achterwand
11 Onderwarmte
12 Rekframe, verwijderbaar
13 Rekstanden

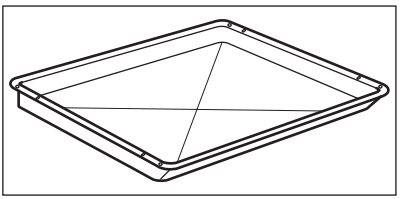
3.1 Accessoires



Bakrooster
Voor kookgerei, cake bakblikken en braadvormen.



Bakplaat
Voor cake en koekjes.



Combi schaal
Voor cake en koekjes. Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.

Downloaded from www.vandenborre.be

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Zie de veiligheidshoofdstukken .

4.1 Eerste reiniging

- Verwijder alle onderdelen van het apparaat.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

4.2 Tijd instellen

Na de eerste aansluiting op het elektriciteitsnet, blijven alle symbolen op het display enkele seconden branden. In de volgende seconden toont het display de softwareversie.
Nadat de softwareversie is verdwenen, toont het display **hr** en "**12:00**". "**12**" knippert.

1. Druk op + of op — om het huidige uur in te stellen.
2. Druk op ⏻ om te bevestigen (alleen nodig voor de eerste instelling. Later wordt de nieuwe tijd automatisch opgeslagen na 5 seconden).
   Het display toont **min** en het ingestelde uur. "**00**" knippert.
3. Druk op + of op — om de huidige minuten in te stellen.
4. Druk op ⏻ om te bevestigen (alleen nodig voor de eerste instelling. Later wordt de nieuwe tijd automatisch opgeslagen na 5 seconden).
   Het display Temperatuur/Tijd geeft de nieuwe tijd weer.

De dagtijd wijzigen

U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de oven is uitgeschakeld.
Druk op ⏻ . De ingestelde tijd en het symbool 🕘 knipperen op het display. Voer de procedure "De tijd instellen" uit om de nieuwe tijd in te stellen.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Zie de veiligheidshoofdstukken .

Om het apparaat te bedienen, moet u op de bedieningsknop drukken. De bedieningsknop komt naar voren.

5.1 Het apparaat aan- en uitzetten

1. Zet de functieknop van de oven op een ovenfunctie.
2. Draai de knop voor de temperatuur naar + / — om een temperatuur in te stellen.
3. Draai, om het apparaat uit te schakelen, de functieknop van de oven op de uitstand **("0")** .

Knopsymbool, indicatielampje of lampje (afhankelijk van het model - zie productbeschrijving):

- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.
- Het lampje gaat aan als het apparaat in werking is.
- Het symbool geeft aan of de knop de kookzones, de ovenfuncties of de temperatuur bedient.

Downloaded from www.vandenborre.be

5.2 Ovenfuncties

Ovenfunctie		Applicatie
	Snel opwarmen	Om de opwarmtijd te verkorten.
	Multi hetelucht	Voor het bakken op maximaal 3 niveaus tegelijkertijd en het drogen van voedsel. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
	Pizza hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
	Boven + Onderwarmte	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en voedsel te bewaren.
	Ontdooien	Om bevroren gerechten te ontdooien.
	Grill	Om vlak voedsel te grillen en te toasten.
	Grill intens	Om plat voedsel in grote hoeveelheden te roosteren en om toast te maken.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
	Pyrolytische reiniging	Het activeren van de automatische pyrolytische schoonmaakfunctie van de oven. Hierdoor worden vuilresten in de oven verbrand. De oven wordt verwarmd tot ca. 500 °C.

5.3 Functie Snel opwarmen

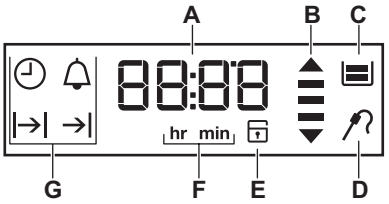
De functie Snel opwarmen verkort de opwarmtijd.

1. Stel de functie Snel opwarmen in. Zie de ovenfunctietabel.
2. Draai de knop voor de temperatuur op + / — om de temperatuur in te stellen.
3. Wanneer het apparaat op de ingestelde temperatuur is, hoort u een geluidssignaal.

   De Snel opwarmenfunctie schakelt niet uit na het geluidssignaal. U moet de functie handmatig uitschakelen.
4. Ovenfunctie instellen.

Downloaded from www.vandenborre.be

5.4 Display



A) Timer
B) Opwarmen en restwarmte-indicatie
C) Waterlade (alleen geselecteerde modellen)
D) Vleesthermometer (alleen geselecteerde modellen)
E) Deurslot (alleen geselecteerde modellen)
F) Uren/minuten
G) Klokfuncties

5.5 Toetsen

Toets	Functie	Beschrijving
	KLOK	De klokfunctie instellen.
−, +	MINUS, PLUS	De tijd instellen.
	KOOKWEKKER	De KOOKWEKKER instellen. Houd de knop langer dan 3 seconden ingedrukt om de ovenlamp in of uit te schakelen.
°C	TEMPERATUUR	De oventemperatuur of de temperatuur van de vleesthermometer (indien van toepassing). Alleen gebruiken indien er een ovenfunctie in werking is.

5.6 Opwarmen / Restwarmte-indicatie

Als u een ovenfunctie inschakelt, gaan de balkjes op het display één voor één branden. De balkjes geven aan dat de oventemperatuur toeneemt of afneemt.

6. KLOKFUNCTIES

SYMBOOL	FUNCTIE	BESCHRIJVING
	KOOKWEKKER	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.
	DAGTIJD	Met deze functie kunt u de tijd regelen. Zie "De tijd instellen".

Downloaded from www.vandenborre.be

SYM-BOOL	FUNCTIE	BESCHRIJVING
|→|	DUUR	Instellen hoe lang het apparaat in werking is. Stel eerst een ovenfunctie in voordat u deze functie instelt.
→|	EINDE	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld. Stel eerst een ovenfunctie in voordat u deze functie instelt. U kunt Duur en Einde gelijktijdig instellen om de tijd in te stellen waarop het apparaat moet worden in- en uitgeschakeld.

Druk herhaaldelijk op ⏲ om de klokfunctie te wijzigen.

Druk op ⏲ om de instellingen van de klokfuncties te bevestigen of wacht 5 seconden voordat de instelling automatisch wordt bevestigd.

6.1 De DUUR of het EINDE instellen

1. Druk herhaaldelijk op ⏲ tot het display |→| of →| toont.
   |→| of →| knippert op het display.
2. Druk op + of op — om de minuten in te stellen.
3. Druk op ⏲ om te bevestigen.
4. Druk op + of — om het uur in te stellen.
5. Druk op ⏲ om te bevestigen. Er klinkt twee minuten een geluidssignaal nadat de tijd is afgelopen. |→| of →| symbool- en tijdsinstelling knipperen in het display. De oven stopt.
6. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.

Als u op de knop ⏲ drukt terwijl u het uur instelt voor de DUUR |→|, gaat het apparaat naar de instelling van de functie EINDE →|.

6.2 De KOOKWEKKER instellen

1. Druk op 🔔.
   🔔 en "**00**" knipperen op het display.
2. Druk op + of — om de KOOKWEKKER in te stellen. Eerst wordt de tijd berekend in minuten en seconden. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 minuten, dan verschijnt het symbool **hr** op het display. Het apparaat berekent nu de tijd in uren en minuten.
3. De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.

Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.

4. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. "**00:00**" en 🔔 knipperen op het display. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.

Als u de KOOKWEKKER instelt als DUUR of EINDE lopen, gaat het symbool 🔔 aan op het display.

6.3 Timer met optelfunctie

Gebruik de timer met optelfunctie om bij te houden hoe lang de oven werkt. Deze wordt onmiddellijk ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen. Houd om de timer met optelfunctie te resetten — en + ingedrukt.

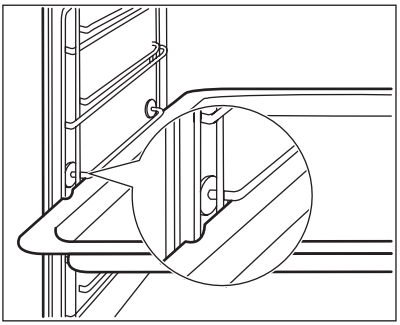
U kunt de timer met optelfunctie niet gebruiken als de functie Duur of Einde werken.

Downloaded from www.vandenborre.be

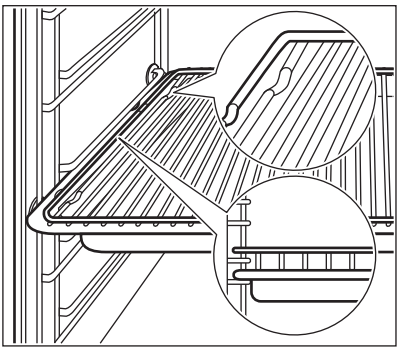
7. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!
Zie de veiligheidshoofdstukken .

7.1 Ovenaccessoires plaatsen



De diepe pan en het bakrooster hebben zijranden. Deze randen en de vorm van de geleidestangen vormen een speciaal accessoire om te zorgen dat het kookgerei niet verschuift.



Het rooster en de diepe pan samen plaatsen
Plaats het rooster op de diepe pan. Plaats de diepe pan tussen de geleidestangen van een van de ovenniveaus.

8. EXTRA FUNCTIES

8.1 KINDERSLOT

Het kinderslot voorkomt dat het apparaat per ongeluk in werking wordt gesteld.

Inschakelen/uitschakelen van het kinderslot:

1. Stel geen ovenfunctie in.
2. Houd ⏻ en + gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt.
3. Er klinkt een geluidsignaal. SAFE gaat aan/uit (wanneer u het kinderslot inschakelt/uitschakelt) op het display.

Als de oven beschikt over de functie voor pyrolytische reiniging, wordt de deur vergrendeld. SAFE gaat aan op het display als u een schakelaar verdraait of op een knop drukt.

Toetsblokkering

Toetsblokkering voorkomt dat een ovenfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld. U kunt de Toetsblokkering alleen inschakelen als het apparaat in werking is.

Downloaded from www.vandenborre.be

Inschakelen/uitschakelen van de Toetsblokkering:

1. Schakel het apparaat in.
2. Schakel een ovenfunctie of instelling in.
3. Houd ⏻ en + gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt.
4. Er klinkt een geluidsignaal. Loc gaat aan/uit (wanneer u de Toetsblokkering inschakelt/uitschakelt) op het display.

Als de oven beschikt over de functie voor pyrolytische reiniging, wordt de deur vergrendeld. U kunt het apparaat uitschakelen als de toetsblokkering aan is. Als u het apparaat uit zet, wordt de toetsblokkering uitgeschakeld. Loc gaat aan op het display als u een schakelaar verdraait of op een knop drukt.

8.2 Restwarmte-indicatie

Het display toont de restwarmte-indicatie als het apparaat uit is en de temperatuur in de oven hoger is dan 40 °C. Gebruik de temperatuurknop om de oventemperatuur te zien.

8.3 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat kan de ventilatie doorgaan totdat het apparaat is afgekoeld.

8.4 Automatische uitschakeling

Het toestel schakelt zichzelf na enige tijd uit om veiligheidsredenen:

- Als een ovenfunctie in werking is.
- als u de oventemperatuur niet verandert

Oventemperatuur	Uitschakeltijd instellen
30 - 115 °C	12,5 uur
120 - 195 °C	8,5 uur
200 - 245 °C	5,5 uur
250 - maximaal °C	3,0 uur

Druk na een automatische uitschakeling op een willekeurige knop om het toestel opnieuw te activeren.

De automatische uitschakeling werkt met alle ovenfuncties, behalve de bereidingsduur, einde en tijdsvertraging.

9. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

9.1 Binnenzijde van de deur

Bij bepaalde modellen vindt u het volgende aan de binnenkant van de deur:

- De nummers van de ovenniveaus
- Informatie over de verwarmingsfuncties, aanbevolen rekstanden en temperaturen voor karakteristieke gerechten

De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

Downloaded from www.vandenborre.be

9.2 Bakken

Algemene aanwijzingen

- Uw nieuwe oven kan een andere bak-/braadverhouding hebben dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen (temperatuur, gaartijden) en de rekstanden aan de tabelwaarden aan.
- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en profiteren van de restwarmte

Wanneer u bevroren gerechten gebruikt, kunnen de bakplaten in de oven tijdens het bakken vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

Aanwijzingen bij de baktabellen

- De fabrikant raadt u aan de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen.
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor uw eigen recept, kijkt u dan bij een soortgelijk product.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als het gebak niet overal even hoog is, wordt het gebak in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.

9.3 Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebruind.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. **U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.**
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.
De cake is te droog.	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

9.4 Bakken op één niveau:

Bakken in vormen

Verwarmingssoort	Ovenfunctie	Plaathoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Tulband / brioche	Multi hetelucht	1	150 - 160	50 - 70
Moskovisch gebak/vruchtencake	Multi hetelucht	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Cake, zacht zonder vet	Multi hetelucht	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Cake, zacht zonder vet	Boven + Onderwarmte	2	160	35 - 50
Taartbodem van zandtaartdeeg	Multi hetelucht	2	170 - 180 [1)]	10 - 25
Taartbodem - roerdeeg	Multi hetelucht	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Multi hetelucht	2	160	60 - 90
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven + Onderwarmte	1	180	70 - 90
Kwarktaart	Boven + Onderwarmte	1	170 - 190	60 - 90

1) Oven voorverwarmen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Gebak op bakplaat

Verwarmingssoort	Ovenfunctie	Plaathoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Vlechtbrood/ broodkrans	Boven + Onderwarmte	3	170 - 190	30 - 40
Kerststol	Boven + Onderwarmte	2	160 - 180 1)	50 - 70
Brood (roggebrood): **1.** Eerste deel van het bakproces. **2.** Tweede deel van het bakproces.	Boven + Onderwarmte	1	**1.** 230 1) **2.** 160 - 180	**1.** 20 **2.** 30 - 60
Roomsoezen/ tompoezen	Boven + Onderwarmte	3	190 - 210 1)	20 - 35
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	Boven + Onderwarmte	3	180 - 200 1)	10 - 20
Kruimeltaart (droog)	Multi hetelucht	3	150 - 160	20 - 40
Amandelcake/suikertaart	Boven + Onderwarmte	3	190 - 210 1)	20 - 30
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/ roerdeeg) 2)	Multi hetelucht	3	150	35 - 55
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/ roerdeeg) 2)	Boven + Onderwarmte	3	170	35 - 55
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Multi hetelucht	3	160 - 170	40 - 80

Downloaded from www.vandenborre.be

Verwarmingssoort	Ovenfunctie	Plaathoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Gistcake met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Boven + Onderwarmte	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik braadpan

Koekjes

Verwarmingssoort	Ovenfunctie	Plaathoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Zandkoekjes	Multi hetelucht	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Zandtaartdeeg/ Gebakreepjes	Multi hetelucht	3	140	20 - 35
Short bread / Zandtaartdeeg/ Gebakreepjes	Boven + Onderwarmte	3	160 1)	20 - 30
Roerdeegkoekjes	Multi hetelucht	3	150 - 160	15 - 20
Eiwitgebak, schuimgebak	Multi hetelucht	3	80 - 100	120 - 150
Bitterkoekjes	Multi hetelucht	3	100 - 120	30 - 50
Klein gerezen gebak	Multi hetelucht	3	150 - 160	20 - 40
Klein bladerdeeggebak	Multi hetelucht	3	170 - 180 1)	20 - 30
Broodjes	Multi hetelucht	3	160 1)	10 - 25
Broodjes	Boven + Onderwarmte	3	190 - 210 1)	10 - 25
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Multi hetelucht	3	150 1)	20 - 35

Downloaded from www.vandenborre.be

Verwarmingssoort	Ovenfunctie	Plaathoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	Boven + Onderwarmte	3	170 1)	20 - 30

1) Oven voorverwarmen.

Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Schotel	Ovenfunctie	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Pastaschotel	Boven + Onderwarmte	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Boven + Onderwarmte	1	180 - 200	25 - 40
Groentegratin 1)	Circulatiegrill of Multi hetelucht	1	160 - 170	15 - 30
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Circulatiegrill of Multi hetelucht	1	160 - 170	15 - 30
Zoete ovenschotels	Boven + Onderwarmte	1	180 - 200	40 - 60
Visschotels	Boven + Onderwarmte	1	180 - 200	30 - 60
Gevulde groente	Circulatiegrill of Multi hetelucht	1	160 - 170	30 - 60

1) Oven voorverwarmen.

9.5 Bakken op meerdere niveaus

Gebak op bakplaat

Verwarmingssoort	Multi hetelucht		Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
	Plaathoogte			
	2 rekposities	3 rekposities		
Roomsoezen/ tompoezen	1 / 4	-	160 - 180 1)	25 - 45
Kruimeltaart	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Oven voorverwarmen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Koekjes / small cakes / cakejes / gebak / broodjes

Verwarmingssoort	Multi hetelucht		Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
	Plaathoogte			
	2 rekposities	3 rekposities		
Zandkoekjes	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Zandtaart-deeg/ Gebakreepjes	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Roerdeeg-koekjes	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Koekjes gemaakt met eiwitten / schuimgebak	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Bitterkoekjes	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Klein gerezen gebak	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Klein bladerdeeggebak	1 / 4	-	170 - 180 [1)]	30 - 50
Broodjes	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	1 / 4	-	150[1)]	25 - 40

[1)] Oven voorverwarmen.

9.6 Pizza hetelucht

Verwarmingssoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd (min.)
Pizza (dunne korst)	2	200 - 230 [1)2)]	15 - 20
Pizza (met uiteenlopende garnering)	2	180 - 200	20 - 30
Taarten	1	180 - 200	40 - 55
Spinazietaart	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Zwitserse flan	1	170 - 190	45 - 55
Appeltaart, bedekt	1	150 - 170	50 - 60
Groentetaart	1	160 - 180	50 - 60

Downloaded from www.vandenborre.be

Verwarmings-soort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd (min.)
Ongedesemd brood	2	230 - 250 1)	10 - 20
Bladerdeegtaart	2	160 - 180 1)	45 - 55
Flammekuchen (pizza-achtig gerecht uit de Elzas)	2	230 - 250 1)	12 - 20
Piroggen (Russische variant op calzone)	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

9.7 Braden

- Gebruik hittebestendig servies om te braden (lees de instructies van de fabrikant).
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Braad mager vlees in een braadpan met deksel. Op die manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Wij raden u aan vlees en vis vanaf 1 kg in de oven te bereiden.
- Giet een beetje vloeistof in de braadpan om het aanbranden van vleessap of vet te voorkomen.
- Indien nodig het braadstuk (na 1/2 - 2/3 van de gaartijd) keren.
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap. Hiermee bereikt u een beter braadresultaat.
- U kunt het apparaat ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om de restwarmte te gebruiken.

9.8 Braden met circulatiegrill

Rundvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Ovenfunctie	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd (min.)
Stoofvlees	1 - 1,5 kg	Boven + Onderwarmte	1	230	120 - 150
Biefstuk of ossehaas: rood	per cm dikte	Circulatiegrill	1	190 - 200 1)	5 - 6
Biefstuk of ossehaas: medium	per cm dikte	Circulatiegrill	1	180 - 190 1)	6 - 8
Biefstuk of ossehaas: gaar	per cm dikte	Circulatiegrill	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Oven voorverwarmen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Varkensrug

Soort vlees	Hoeveelheid	Ovenfunctie	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd (min.)
Schouderstuk / nekstuk / hamlap	1 - 1,5 kg	Circulatiegrill	1	160 - 180	90 - 120
Kotelet / ribbetje	1 - 1,5 kg	Circulatiegrill	1	170 - 180	60 - 90
Gehaktbrood	750 g - 1 kg	Circulatiegrill	1	160 - 170	50 - 60
Varkensschenkel (voorgekookt)	750 g - 1 kg	Circulatiegrill	1	150 - 170	90 - 120

Kalfsvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Ovenfunctie	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd (min.)
Geroosterd kalfsvlees	1 kg	Circulatiegrill	1	160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel	1,5 - 2 kg	Circulatiegrill	1	160 - 180	120 - 150

Lamsvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Ovenfunctie	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd (min.)
Lamsbout / geroosterd lamsvlees	1 - 1,5 kg	Circulatiegrill	1	150 - 170	100 - 120
Lamsrug	1 - 1,5 kg	Circulatiegrill	1	160 - 180	40 - 60

Wild

Soort vlees	Hoeveelheid	Ovenfunctie	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd (min.)
Hazerug	tot 1 kg	Boven + Onderwarmte	1	230 [1)]	30 - 40
Reerug, hertenrug	1,5 - 2 kg	Boven + Onderwarmte	1	210 - 220	35 - 40
Reebout, hertenbout	1,5 - 2 kg	Boven + Onderwarmte	1	180 - 200	60 - 90

1) Oven voorverwarmen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Gevogelte

Soort vlees	Hoeveelheid	Ovenfunctie	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd (min.)
Stukken gevogelte	200 – 250 g p.p.	Circulatie-grill	1	200 - 220	30 - 50
Halve kip	400 – 500 g p.p.	Circulatie-grill	1	190 - 210	35 - 50
Kip, haantje	1 - 1,5 kg	Circulatie-grill	1	190 - 210	50 - 70
Eend	1,5 - 2 kg	Circulatie-grill	1	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5 - 5 kg	Circulatie-grill	1	160 - 180	120 - 180
Kalkoen	2,5 - 3,5 kg	Circulatie-grill	1	160 - 180	120 - 150
Kalkoen	4 - 6 kg	Circulatie-grill	1	140 - 160	150 - 240

Vis (gestoomd)

Soort vlees	Hoeveelheid	Ovenfunctie	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd (min.)
Hele vis	1 - 1,5 kg	Boven + Onderwarmte	1	210 - 220	40 - 60

9.9 Grill

Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.
Rooster in de rekstand plaatsen, zoals aangeraden in de grilleertabel.
Altijd de pan plaatsen om vet op te vangen op de eerste rekstand.

Alleen platte stukken vlees of vis grillen.
Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.

LET OP!
Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

Grill

Gerecht	Plaathoogte	Huishoudelijk	Tijd (min.)	
			1e kant	2e kant
Biefstuk	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Runderfilet	3	230	20 - 30	20 - 30
Varkensrug	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalfsrug	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lamsrug	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Hele vis, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Downloaded from www.vandenborre.be

Grill intens

Gerecht	Plaathoogte	Tijd (min.)	
		1e kant	2e kant
Burgers / Burgers	4	8 - 10	6 - 8
Varkenshaas	4	10 - 12	6 - 10
Worstjes	4	10 - 12	6 - 8
Runderfilet / kalfsbiefstukken	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Geroosterd brood [1)]	5	1 - 3	1 - 3
Brood met iets erop	4	6 - 8	-

[1)] Oven voorverwarmen.

9.10 Kant-en-klaar gerecht

Multi hetelucht

Kant-en-klaar gerecht	Rekstand	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Pizza, bevroren	2	200 - 220	15 - 25
American pizza, bevroren	2	190 - 210	20 - 25
Pizza, gekoeld	2	210 - 230	13 - 25
Pizza snacks, bevroren	2	180 - 200	15 - 30
Patat, dun	3	200 - 220	20 - 30
Patat, dik	3	200 - 220	25 - 35
Aardappel partjes	3	220 - 230	20 - 35
Rösties	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Cannelloni, vers	2	170 - 190	35 - 45
Pastaschotel, bevroren	2	160 - 180	40 - 60
Oven gegratineerde kaas	3	170 - 190	20 - 30
Kippenvleugels	2	190 - 210	20 - 30

Downloaded from www.vandenborre.be

Diepvries- en kant-en-klaargerechten

Gerecht	Ovenfuncties	Rekstand	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Pizza, bevroren	Boven + onderwarmte	3	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant
Patat [1] (300 - 600 g)	Boven + onderwarmte of Circulatiegrill	3	200 - 220	volgens aanwijzingen van de fabrikant
Baguettes	Boven + onderwarmte	3	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant
Vruchtentaarten	Boven + onderwarmte	3	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant

[1] Patat frites tijdens bakken 2 tot 3 keer omkeren

9.11 Ontdooien

Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.

Bedek het bord niet met een kom of ander bord, aangezien het ontdooien hierdoor langer kan duren.
Gebruik het eerste ovenrek vanaf de onderkant.

Schotel	Ontdooitijd (min.)	Verdere ontdooitijd (min.)	Opmerking
Kip 1000 g	100 - 140	20 - 30	Leg de kip op een omgekeerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees, 500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel, 150g	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien, 300g	30 - 40	10 - 20	-
Boter, 250g	30 - 40	10 - 15	-
Room, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt.
Taart, 1400 g	60	60	-

9.12 Inmaken

Let op:

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.
- Zet niet meer dan zes weckpotten van één liter op de bakplaat.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.
- De weckpotten mogen elkaar niet raken.
- Vul ca. 1/2 liter water op de bakplaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Zodra de vloeistof in de eerste weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij 1 liter-glazen), schakelt u de oven uit of verlaagt u de temperatuur tot 100 °C (zie tabel).

Bessen

In te maken eetwaar	Temperatuur in °C	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min.)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Aardbeien / bosbessen / frambozen / rijpe kruisbessen	160 - 170	35 - 45	-

Steenvruchten

In te maken eetwaar	Temperatuur in °C	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min.)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Peren / kweeperen / pruimen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Groenten

In te maken eetwaar	Temperatuur in °C	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min.)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Wortelen [1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Komkommers	160 - 170	50 - 60	-
Gemengde pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Koolrabi / erwten / asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

[1)] Na uitschakeling in de oven laten staan.

9.13 Drogen - Multi hetelucht

Gebruik bakpapier om de ovenroosters mee af te dekken.
Voor de beste resultaten schakelt u het apparaat halverwege de bereidingstijd uit. Open de deur en laat het apparaat afkoelen. Hierna kunt u het droogproces afronden.

Groenten

Voedsel om te drogen	Plaathoogte		Temperatuur (°C)	Tijd (u)
	1 niveau	2 niveaus		
Bonen	3	1 / 4	60 - 70	6- 8
Paprika's	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6

Downloaded from www.vandenborre.be

Voedsel om te drogen	Plaathoogte		Temperatuur (°C)	Tijd (u)
	1 niveau	2 niveaus		
Groente in het zuur	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Paddenstoelen	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Kruiden	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Fruit

Voedsel om te drogen	Plaathoogte		Temperatuur (°C)	Tijd (u)
	1 niveau	2 niveaus		
Pruimen	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Abrikozen	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Schijfjes appel	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Peren	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

10. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Zie de veiligheidshoofdstukken .

Opmerkingen over schoonmaken:

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een schoonmaakmiddel.
- Accessoire met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

10.1 Pyrolysereiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails.

Start de pyrolysereiniging niet als:

- U heeft de inschuifrails of de telescopische geleiders (indien meegeleverd) niet verwijderd. Bij sommige modellen toont het display “C1” als deze fout ontstaat.
- U heeft de ovendeur niet helemaal gesloten. Bij sommige modellen toont het display “C3” als deze fout ontstaat.

1. Verwijder de ergste voedselresten met de hand.
2. Stel de pyrolytische zelfreinigingsfunctie in. Raadpleeg "Ovenfuncties".
3. Wanneer |→| knippert, drukt u op + of op — om de gewenste procedure in te stellen:
   – **P1** - als de oven niet erg vuil is. De procedure is 1:30 h lang.

Downloaded from www.vandenborre.be

– **P2** – Als het vuil niet eenvoudig te verwijderen is. De procedure is 2:30 h lang.

Na 2 seconden begint de procedure.

U kunt de standaardlengte van de procedure (**P1** of **P2**) wijzigen door op ⏲ te drukken om |→| in te stellen. Druk vervolgens op + of op — om de duur van de pyrolytische procedure in te stellen.

U kunt de Einde-functie gebruiken om de start van de reinigingsprocedure uit te stellen.

Als de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld. Het display toont het symbool 🔒 en de balkjes van de warmteaanduiding tot de deur wordt vergrendeld.

Het lampje brandt niet tijdens de pyrolytische reiniging.

Reinigingsherinnering

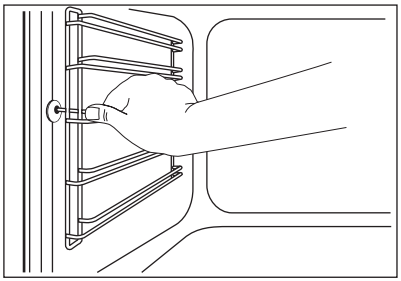
Om u te herinneren aan de pyrolytische reiniging, knippert **PYR** in het display gedurende 10 seconden na elke in- en uitschakeling van het apparaat.

De reinigingsherinnering gaat uit:

- Na het einde van de functie pyrolytische reiniging.
- Als u gelijktijdig op + en — drukt terwijl **PYR** op het display knippert.

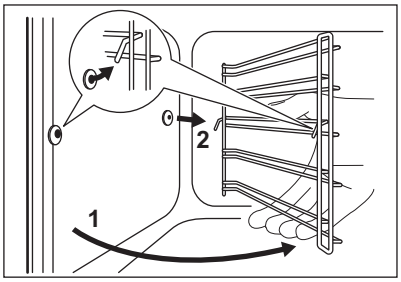
10.2 Inschuifrail

Verwijderen van de inschuifrail



U kunt de inschuifrail verwijderen om de zijwanden te reinigen.

1. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

De inschuifrail installeren

Installeer de inschuifrail in de omgekeerde volgorde.

Geldig bij de telescopische geleiders:
De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

Downloaded from www.vanenborre.be

10.3 Lamp

WAARSCHUWING!
Er bestaat risico op elektrische schokken.
De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel het apparaat uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

LET OP!
Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.
Gebruik altijd hetzelfde lamptype.

De lamp aan de bovenkant van de binnenruimte vervangen.

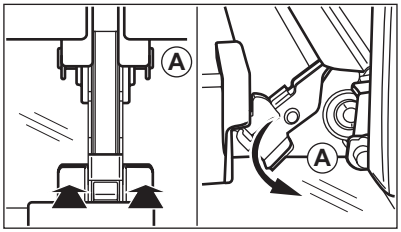
1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang de lamp door een geschikte tegen 300 °C hittebestendige ovenlamp.
4. Plaats het afdekglas terug.

10.4 De ovendeur reinigen

De deur en de glaspanelen verwijderen

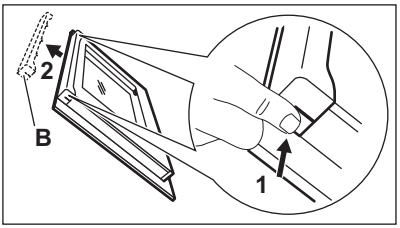
U kunt de ovendeur en de interne glazen panelen verwijderen om schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

WAARSCHUWING!
Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar.

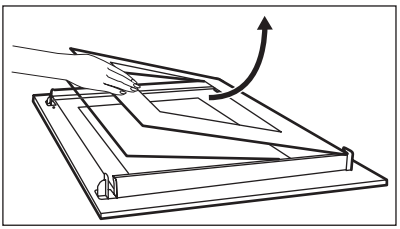


1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°).
4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van het apparaat.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond. Dit voorkomt krassen.

Downloaded from www.vandenborre.be



6. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.
7. Trek de deur naar voor om deze te verwijderen.



8. Houd de glasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.
9. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

De deur en de glaspanelen installeren

Als u de glaspanelen en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug.

Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten.

11. PROBLEMEN OPLOSSEN

WAARSCHUWING!
Zie de veiligheidshoofdstukken .

Storing	Mogelijke oorzaak	oplossing
Het apparaat wordt niet warm.	Het apparaat is uitgeschakeld.	Schakel het apparaat in.
Het apparaat wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in. Zie de paragraaf "De klok instellen".
Het apparaat wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen juist zijn.
Het apparaat wordt niet warm.	De automatische veiligheidsuitschakeling is actief.	Raadpleeg "Automatische uitschakeling".
Het apparaat wordt niet warm.	De zekering is uitgeschakeld.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem dan contact op met een erkend installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.

Downloaded from www.vandenborre.be

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De pyrolysereiniging werkt niet (op het klokdisplay staat "C1")	U heeft de geleiders / telescopische geleiders niet verwijderd.	Verwijder de geleiders / telescopische geleiders.
De pyrolysereiniging werkt niet (op het tijddisplay staat "C3").	De deur is niet volledig gesloten of het deurslot is defect.	Sluit de deur volledig.
Op het display verschijnt "F102".	• U heeft de deur niet helemaal gesloten. • De Deurslot is stuk.	• Sluit de deur volledig. • Schakel het apparaat uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in • Neem contact op met de klantenservice, wanneer "F102" opnieuw wordt weergegeven.
Het display toont een foutcode die niet in deze lijst voorkomt.	Er is een elektrische fout.	• Schakel het apparaat uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in • Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de klantenservice.
De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van het apparaat.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

12. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺ . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het

symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Downloaded from www.vandenborre.be

www.aeg.com/shop

Downloaded from www.vandenborre.be

892960569-A-512012

CE

AEG

perfekt in form und funktion